

# Gel, sifons, gasoses, i begudes refrescants... la petita història de "La Gironellense"

A manera d'introducció: els primers mètodes artificials de fabricació del gel i les neveres

Des del segle VI que a l'Índia s'ha refrescat l'aigua afegint-hi nitrat de sòdic, un procediment que els musulmans van introduir a la península Ibèrica i que els va servir, per exemple, per elaborar *sorbets* a la refinada cort dels Omeies de Còrdova, barrejant neu amb *salitre*. L'any 1553, un metge, Blas Villafranca, afincat a Roma, va escriure un llibre titulat *Methodes refrigerandi ex vocato sale nitro nimum aquanque ac potus quodvis aliud genus, cui accedaent varia naturalium rerum problema, non minus jucunda lectu, quam necessaria cognitu*, un llarguíssim títol per donar a conèixer els procediments per a refrescar l'aigua i el vi; fou el primer en utilitzar la paraula 'refrigerar' en el sentit d'aconseguir i mantenir una temperatura inferior a la de l'ambient.

Al cap de pocs anys, el 1607, es va descobrir que es podia congelar l'aigua si es aquesta es barrejava amb sal. I fou al llarg del XVII quan els científics, químics i físics comencen a investigar seriosament el tema. Els seus treballs, que són molts, són la base experimental a partir de la qual treballa Fahrenheit, que, el 1715, utilitzant una barreja de neu i nitrat amònic, estableix el 0 (zero) del seu termòmetre. Al segle XIX nombrosos científics estudien les lleis que regeixen el fred i aconseguixen disminuir la temperatura a -20 °C, temperatura emprada per a congelar els aliments. Amb tot, es tracta de mètodes discontinus i amb una capacitat limitada.

A finals del segle XIX el negoci del gel natural entra en decadèn-

cia a causa de l'arribada del gel artificial, molt més competitiu quant a preu i a productivitat. Tot i que les primeres fàbriques de gel artificial s'instal·laren a finals del segle XIX -n'hi ha de documentades des del 1890 al litoral català, estretament relacionades amb la pesca i el transport de peix- no és fins a començaments del segle XX que es generalitzen arreu; a Barcelona, la fàbrica *Folch, Albiñana i Cia.* era capaç de produir-ne cent tones diàries a començaments de segle XX, i és a partir d'aleshores que els pous es veuen ofegats per la competència i van desapareixent progressivament.

Però, perquè les fàbriques de gel treballin, cal que l'invent de la nevera es popularitzi, o que al menys comenci a arribar, primerament, a alguns establiments alimentaris (botigues, carnisseries, o peixateries), i a bars, cafès i fondes després, i finalment a les llars familiars. Perquè, tot i que avui ens sembli que la nevera és un electrodomèstic molt quotidià a les cases, cal dir que el primer model de nevera que es va poder veure al nostre país fou el que es va presentar a l'Exposició Universal de Barcelona de l'any 1929. Es tractava d'una nevera del model *Frigidaire*, fabricat per l'empresa General Motors, però la veritat és que va caldre esperar molts anys, més de vint, perquè la nevera es convertís en un electrodomèstic d'ús generalitzat. La Guerra Civil, la dura postguerra, amb la misèria, les restriccions elèctriques, sens dubte expliquen el retard i el fet que la nevera de gel allargués, extraordinàriament, la seva vida. Amb ella van aguantar també, altres fórmules tradicionals de la conservació d'aliments, com per



exemple cellers, pous, soterranis, carners, etc.

Per això foren tan importants les fàbriques de gel, que n'hi havia en tots els pobles mitjans i a les ciutats de Catalunya; a tot arreu van ampliar i complementar el negoci amb la distribució de begudes, moltes vegades vi i begudes alcohòliques, però també

amb la comercialització i distribució de begudes refrescants com els sifons, lletínés, gasoses, i més tard, *coca-coles*, *pepsi-coles*, *mirindes*, *fantes* i cerveses.

## Els inicis de "La Gironellense", fabricants de gel i begudes carbòniques

A principis del segle XX entra en desús la fabricació i distribució de gel natural. El motiu n'és la implantació de petites indústries fabricants de gel artificial. El Berguedà no n'és una excepció, i seguint la vèrtebra de comunicació que representà el carrilet es fundaren les dues indústries que tingué la comarca.

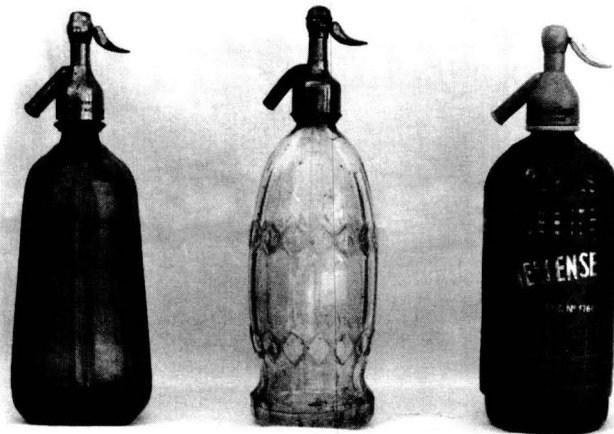
La primera fabriqueta s'ubicà a Gironella l'any 1910 i en fou fundador Joaquim Miralles. La segona té els orígens a l'any 1923 impulsada per Antoni Maleret i tingué la seva seu a Puig-reig. Així consta al "*Registro del censo industrial*" actualitzat l'any 1945, de la "*Delegación de industria de Barcelona*" que depenia del "*Ministerio de Industria*". Ambdues fàbriques s'ubicaren a tocar de les respectives estacions de tren i complementaren el seu producte amb l'elaboració de begudes carbòniques.

L'any 1936 Josep Rota i Canal, conjuntament amb el seu germà Bonaventura i Antoni Garriga i Ferrer, constituïren una societat i compraren, a Isidre Cardona, els establiments de gel i begudes carbòniques de Gironella i les begudes carbòniques de Berga. En el document notarial que registra la societat podem llegir: "*En la ciudad de Berga a 17 de Febrero de 1936, reunidos D. Buenaventura Rota Canal, labrador casado, vecino de Berga, D. José Rota Canal, pana-*

dero, casado, vecino de Olesa de Montserrat, y D. Antonio Garriga Ferrer, escribiente, soltero, vecino de Berga y todos mayores de edad, reconociéndose mutuamente la capacidad legal necesaria para contratar y obligarse, libre y espontáneamente estipulan y acuerdan el siguiente contrato en participación: ... Los señores otorgantes constituyen entre sí una cuenta en participación con arreglos los siguientes pactos: ... 1º Objeto: Será objeto de esta cuenta el negocio o industria de fabricación de hielo en Gironella y de gaseosas y sifones en Gironella y Berga, el negocio de venta de otras bebidas gaseosas y cerveza con toda la maquinaria, botellas, autocamiones, enseres, y demás objetos e instrumentos propios de dichos negocios o industrias, así como la explotación de la marca registrada "Tagast" y representación en Berga, Gironella y Comarca de las casas o fábricas de cerveza "Damm" y "Morist" y de la casa "Orange Crusch". El negocio de Gironella radica en la casa n° XXX de XXX y el negocio e industria de Berga radica en la casa n° XXX de la calle de Cervantes...".

El 1941 va fer-se una ampliació patrimonial i van adquirir l'establiment del Maleret, a Puig-reig. L'any 1945 s'incorporà com a nou soci, Miquel Valls i Boixader, que havia contret matrimoni amb Montserrat Rota i Serra, tercera filla del matrimoni Rota i Serra, que regentava "La Gironellense". Anys més tard la societat es dissolgué en dues d'independents, ubicades a Gironella i Berga, i cadascuna es repartí una zona geogràfica de la comarca: la de Gironella el Baix Berguedà i la de Berga, l'Alt Berguedà. Cap a la dècada dels seixanta del segle XX Josep Valls i Rota, el fill gran del matrimoni, entrà en el negoci familiar, i l'ha regentat fins a l'actualitat. El negoci està a punt de complir el seu 95è aniversari.

Miquel Valls ens recorda el temps en què començà a treballar en el negoci familiar: "L'avi Josep havia venut un forn de pa, que regentava a Olesa de Montserrat, per venir a Gironella. El negoci de begudes quedà estroncat per la guerra. Penseu que el gel podia ser necessari, però no les begudes carbòniques, que eren un luxe! Beviem aigua! La gent prioritza els pocs diners per cobrir necessitats més bàsiques! Treballàvem,



Tipus d'envàs de sifons. COL·LECCIÓ VALLS

però veníem molt poc! Feines per anar tirant! La guerra va ser dura, però encara ho va ser més remuntar la postguerra. Fou un temps molt dolent! La postguerra molt malament! Toteren mancances! He comentat que no veníem, però tampoc disposàvem dels subministraments necessaris per tirar endavant. Racionaments, restriccions elèctriques i d'aigua. Escassetat total de matèries primeres per manufacturar. No podies treballar de manera regular, era impossible preveure la producció de la fabriqueta. Per superar els talls d'energia, posàrem un motor de cotxe per produir electricitat i així fer funcionar les saturadores—màquines per barrejar l'aigua i el gas carbònic. Va ser un fracàs! Fracàs perquè no generava un ritme de corrent regular, s'accelerava i desaccelerava a cops. Introduïa i llevava gas a cops! Quin desastre! La distribució del producte, era una altra aventura. Disposàvem d'un camió Ford de tres tones i mitja; que abans de la guerra formava part del negoci i havia estat confiscat, i va aparèixer després del conflicte al parc d'automòbils de Sant Sebastià, on el vaig anar a recuperar. Això sí: pagant! Quantes i quantes vegades no podíem sortir a repartir perquè no teníem gasolina!

### De fabricants a magatzemistes i distribuïdors

Les indústries berguedanes de gel eren, en el seu origen, força petites i tenien una producció molt limitada, bàsicament adreçada a bars, hostals i petits negocis de peix. Només produïen gel durant els mesos d'estiu, i, per exemple, l'any 1936 "La Gironellense" va fabricar 4.717 barres de gel d'uns 22 kg cada una. El preu de la bar-

ra era de sis pessetes, però podien comprar-se a trossos, de cèntims, rals, o 1 pesseta. En aquest període havia augmentat el consum domèstic per neveres de gel. La producció es complementava amb la fabricació de sifons, gasoses, taronjades i llimonades. També es distribuïen marques que arribaven a través del carrilet com ara: Cerveses Damm, Morist, Orange Crusch i Cacaolat.

Miquel Valls fa memòria: "Vist des d'ara, és curiós recordar quan les mercaderies arribaven amb el tren. La cervesa Damm anava empaquetada en caixes de fusta plenes de palla amb quaranta vuits ampolles. L'avi i el Lluís Guixé o el Pepet Sileta les anaven a buscar a l'estació amb un carretó i les portaven a la botiga. Allà les desempaquetàvem, les encaixàvem en caixons de dotze o vintiquatre i les veníem. El consum era menor! No és com ara!

La dècada dels quaranta fou difícil de passar. La majoria d'aquests negocis s'estancaren i foren de subsistència. Les necessitats bàsiques de la població no



Miquel Valls. COL·LECCIÓ VALLS

demanaven el consum de gel i encara menys de begudes carbòniques. Per altra part, era molt difícil produir amb regularitat a causa de l'escassetat de tot: matèries primeres per fabricar, recanvis per a la maquinària, llum, aigua i gasolina. "Passats els quaranta, ens adonàrem que hi havia necessitat de gel i que potser seria bo ampliar-nos en la producció de barres. Compràrem un taxi, d'aquells vells que corrien per Barcelona, que podien portar sis o set persones. El planxista el va tallar i el convertírem en una furgoneta, per repartir el gel. De recanvis ni en teníem, ni n'hi havia. Si en trobaves al mercat, eren caríssims. Ens passàvem mitja vida al taller mecànic parats. Per aprofitar al màxim les rodes, les recautxutàvem, quan no les apedaçàvem amb draps i cordills. Una vegada en vaig comprar una, per deu mil pessetes, i en passar pel baixador de Puig-Reig va petar com si fos una bomba. Podeu imaginar-vos què representaven deu mil pessetes? Una fortuna! No duraven res!

Entrada la dècada dels cinquanta i seixanta vingué el temps de màxim esplendor d'aquestes indústries geleres. El 1953 es va fer una renovació i ampliació de maquinària, així com de locals, per donar resposta a la demanda del mercat. S'arribà a la màxima producció el 1961 amb 47.433 barres de gel. A partir d'aquest any començà una davallada progressiva, que portà a la xifra de 3.717 barres, a dotze pessetes la barra l'any 1971, en què fou clausurada la fàbrica de gel.

Quina és la causa principal d'aquest alt i baix? L'aparició de les neveres elèctriques, els pagaments a terminis i una societat de consum que començava a despuntar. "Al principi dels anys seixanta aparegueren les neveres elèctriques. En un principi no em feien gens de por, perquè eren força cares per la capacitat adquisitiva de què disposàvem. Però quan les començaren a vendre amb la possibilitat de compra a terminis, allà va ser la fi del gel".

A poc a poc aquest sector de petits fabricants s'anà transformant en magatzemistes i distribuïdors de grans marques de begudes refrescants. "La Gironellense" continuà fabricant sifons, gasoses, taronjades, llimonades, menta i Danzón—que era

una beguda de plàtan-; però les anà substituint per La Casera, Pepsi-cola, Mirinda, Swepps, Cerveses Damm, Vichy Catalán, Trinaranjus, Vermout Martini, Leche Letona, Cacaolat i, darre-rament, les aigües sense gas—que tota la vida s'havia begut de la font o l'aixeta .

### Fabricació de gel i begudes carbòniques

La maquinària que s'usava per fabricar el gel industrial funciona-va igual com ho fa una nevera domèstica. La instal·lació de la fàbrica constava d'uns motors-turbines que feien de compres-sors, i transformaven amoníac lí-quid en vapor, que circulava per unes canonades encarregades de refrigerar les cambres, així com l'aigua interior d'uns tancs —pis-cines d'aigua—. Aquests dipòsits, d'un metre i cinquanta centímetres de fondària, contenien aigua en constant moviment i salada en un grau que no pogués glaçar-se. Dintre d'aquests grans recipients s'hi dipositaven de sis en sis els motlles —que tenien la forma de les barres de gel- plens d'aigua dolça. Al cap d'una estona s'anaven glaçant seguint el sistema del bany maria. Amb l'ajuda d'una grua —en l'inici impulsada per energia sanguínia i després per electricitat- es treien de l'aigua salada, i es transportaven a la zona d'aigua càlida per desem-motllar-los —com el glaçons del congelador-. Obtingudes les barres, es guardaven en una cambra que també refrigerava amb amoníac gasós. Cada hora podien treure's motlles de cinc en cinc, tot fent una rotació. Les principals avaries de la maquinària eren la falta d'aigua, les fugues de gas i el recobriment de gel exterior als tubs. Igual que passa a les neveres, si la maquinària tenia massa gel exterior, calia descongelar-la i procurar controlar la pressió de vapor amoníac. El manteniment es feia des de Barcelona.

Els sifons, gasoses, taronjades, llimonades, menta i Danzón es fabricaven amb l'ajuda de les embotelladores i les saturadores. Màquines encarregades de barre-jar aigua, gas carbònic amb un tant per cent d'essències, segons producte i gust. Abans de la guer-

ra s'usava regularment el sucre, però en la postguerra es generalit-zà la sacarina. Com que tots els productes s'embotellaven en vi-dre d'envàs retornable, una altra màquina important del procés de fabricació era, doncs, la rentado-ra, encarregada de netejar i desin-fectar les ampolles per deixar-les en disposició de ser reomplertes. La gran majoria dels productes



anaven acabats amb taps de coro-na de color daurat. La *taponadora* era la màquina manual encarre-gada d'aquesta feina.

### Distribució del gel i les begudes carbòniques

El gel que fabricava "La Gironel-lense" arribava al Berguedà a trav-és del carrilet, transportistes i distribució pròpia. El carrilet era el mitjà emprat per distribuir el gel a l'Alt Berguedà. Cada tarda, a primera hora, es facturaven a l'estació de Gironella uns sarrons d'espargut que contenien les barres de gel, que marxaven cap a Guar-diola amb el tren del vespre. Des d'allà s'acabaven de repartir a poblacions com Bagà o La Pobla de Lillet. El transportista Trasserra s'encarregava de portar el gel a la ciutat de Berga. Finalment un camionet Ford i un taxi, recon-vertit en furgó, repartien el gel al Baix Berguedà: des de Navàs a Cal Rosal i des de Casseres a Olvan. També cal esmentar aquelles in-dústries tèxtils que anaven amb

Miquel Valls, a la dreta, amb els treballadors de "La Gironellense".

COL·LECCIÓ VALLS

transport per carretera. Els nous temps portaren a comprar el pri-mer camió nou de trinca, un Ebro fabricat a Martorell, pagat a ter-minis per tres-centes mil pessetes. S'encarregava de distribuir Pepsi per tot el Berguedà, i també a sant Llorenç de Morunys. Amb poc temps de diferència es compraren dos Ebro més, que distribuïen la resta de marques per tot el Baix Berguedà. Un cop plegada la fa-bricació pròpia, calia anar a car-regar els productes a Barcelona, la qual cosa feia augmentar la necessitat de transport. Aleshores es decidí comprar un Barreiros, camió mític de l'època, que feia un viatge diari d'anada i retorn de Gironella a Barcelona. En l'actu-alitat el repartiment de productes es fa amb un Ebro.

Miquel Valls ens explica que *"amb la maquinària actual es pot treballar bé! Si fas les revisions fun-ciona i s'espallja poc! Durant la dè-cada dels noranta, compràrem els locals de la fàbrica, que sempre havi-en estat de lloguer, conjuntament amb el pis. També adquirírem un tros més de baixos, d'obra nova. El millor ne-goci de la meua vida! L'endemà ja valia molt més! El temps s'havia ac-celerat i tot anava molt ràpid. La vida va fer un tomb i va canviar una bar-baritat! Ara parlo del passat perquè m'ho demaneu, però no sento cap nostàlgia! Sempre m'ha agradat mi-rar endavant. Amb els meus noran-ta anys continuo fent-ho! Mireu! Ac-tualment visc com un senyor perquè no tinc cap responsabilitat! Camino, fullejo el diari, escombro el carrer i faig petar la xerrada, lleigeixo, escolto música, etc. Que més es pot demanar! Són noranta anys de gironellenc! Noranta anys al peu del Llobregat! Ja ho diu la cançó:*

*N'és Gironella  
una vila molt bella  
n'hi ha una donzella  
que a mi em fa penar.  
Jo en vaig i en vinc  
de la vora, vora de l'aigua,  
jo en vaig i en vinc  
de la vora, vora del riu.*

el seu propi transport, directa-ment a la fabriqueteta, a recollir la quantitat que els era necessària. El taller disposava d'un taulell on es venia gel a trossos, al detall per a particulars.

L'ampliació productiva dels anys cinquanta, també compor-tà un augment de la capacitat de distribució. El senyor Miquel ens comenta: *"Anàrem a més quan, després d'assistir a la Fira del cotxe usat a Tàrraga, adquirírem un Ford, gastat de portar bales d'alfals. Reco-rdo que a part de la caixa tenia una gran visera per sobre la cabina, que anava molt bé per portar caixes bui-des. Teníem dos camionets, Déu n'hi do! Però treballàvem amb eines velles i tot el dia havies d'estar al taller. Allò era un desfici!*

A partir de la dècada dels sei-xanta i, a mesura que s'anava extingint la producció i distribu-ció de gel, es reconvertí el negoci en dipòsit i distribució de mar-ques comercials com Damm i Pepsicola. La xarxa de comunica-ció també anava canviant, i aga-fava un fort protagonisme el

Xavier Valls Rota